

nicht erfreuen dürfen. Schon nach wenig Wochen drang auch in Alfdorfs ländliche Stille die Kunde, daß die Franzosen unter Mélac in Württemberg eingefallen seien. Sie kamen in schnellem Vormarsch in bedenkliche Nähe von Alfdorf; der Widerstand der „Weiber von Schorndorf“ legte ihnen dann einen kräftigen Riegel vor, bis die aus dem Türkenkrieg heimkehrenden Württ. Kreisregimenter die Franzosen vertrieben.

Auch gesundheitlich war die Badenfahrt nach Teinach nicht von langewährender Wirkung. Schon vier Jahre später, am 17. 4. 1692 starb Herr Gottfried beim Besuch seines Schwagers in Hochaltingen bei Nördlingen. Seine Witwe überlebte ihn um 19 Jahre; sie mußte noch ihrem Sohn Eberhard Friedrich im Jahr 1707 ins Grab sehen und starb zu Schorndorf am 9. 12. 1711. Beide ruhen in Frieden in der Kirche zu Alfdorf.

Ernst Rheinwald

Wegweiser für die heimatliche Volkskunde

*Zusammengestellt von der Arbeitsgruppe für Volkskunde
im Schwäbischen Heimatbund*

VII Ernährung, Körper- und Gesundheitspflege

(in den unmittelbaren Zusammenhang gehören die Erläuterungen zu den Kapiteln IV, V, VI, XVIII, XIX, XX)

Zubereitung und Darbietung von Speise und Trank mögen sich über weite Räume hin nicht unterscheiden. Im einzelnen aber gibt es eine große Zahl von sehr kennzeichnenden und für die volkstümliche Art auch kleinerer Landstriche aufschlußreichen örtlichen Besonderheiten. Unterschiede bestehen jederzeit zwischen Stadt und Land. Auch wenn die Nahrung stofflich die gleiche ist, schmeckt sie infolge von oft recht geringen Abweichungen in Zubereitung und Darbietung hier und dort anders. Diese sind wichtig für den, der dem volkstümlichen Leben nachspürt.

Im Ablauf des Tages ist die *Ordnung der Mahlzeiten* in Rücksicht auf ihre Zeit und auf die Menge der Nahrung von Bedeutung. Die einzelnen Mahlzeiten werden besonders benannt, wobei die Namen gelegentlich Hinweise auf altüberlieferte zeitliche Festlegung geben (z. B. neuneren). Sie haben ihre bestimmten Stunden, ihre bestimmten Bestandteile, ihre bestimmten Formen (wo und wie werden Speise und Trank dargeboten und eingenommen? rasche Erledigung einer unumgänglichen Notwendigkeit oder Essen mit Bedacht, Sorgfalt, Feierlichkeit? Haupt-, Nebenmahlzeiten). Jahreszeitliche Besonderheiten sind zu beachten, wie natürlich auch die Unterschiede in Nahrung und Mahlzeit zwischen dem Alltag und dem Sonn-, Feier- und Festtag. Gewisse Festtage haben ihr besonderes Essen (welche?); auch an be-

stimmten Tagen der Woche gibt es oft (örtlich verschieden) herkömmlich bestimmte Speisen (z. B. in Stuttgart früher vorwiegend am Samstag „Gaisburger Marsch“), vielleicht auch herkömmlich benützte Eßräume (Küche, Stube, Eßzimmer).

Die *Tischsitten* sind allenthalben in großen und kleinen Zügen verschieden, bald mehr bald weniger feierlich (Sitzordnung, Tischgebet, Vorrechte einzelner – z. B. Anschneiden des Brotlaibs –, Tischgespräch oder Schweigen, Art des Anbietens, des Nötigens, des Annehmens und des Ablehnens, Stellung des Gastes beim Essen, Stellung der Arbeiter auf der Stör, der Hebamme usw.).

Die Beobachtung des *Eßgeschirrs* und -bestecks (gemeinsame Schüssel für alle? nur Löffel?) führt auch zum *Decken* des Tisches und zur Frage der Reinigung (Benennung?) und Aufbewahrung des Eßgeräts (Besonderheit beim Messer?) und auch des Trinkgeräts.

Wichtig ist die Frage, was, wann und wie *getrunken* wird, welche Rolle das Getränke im Zusammenhang mit den Mahlzeiten spielt, ob man eher einzeln oder eher in Gemeinschaft (bestimmte Formen?) trinkt (dazu vgl. XV).

Bei allen Erkundungen dürfen die *Zwischenmahlzeiten* (Benennungen?) nicht übersehen werden.

Auswahl und Zubereitung der Speisen und Getränke ergeben viele Erkenntnisse (vorwiegend Speisen von Fleisch, von Mehl, aus Milcherzeugnissen?). Überall gibt es sogenannte „Nationalgerichte“, auch „Nationalgetränke“ (möglichst genaue Beschreibung der Speise und ihrer Zubereitung). Die Rolle der Kartoffel z. B. wechselt von Gebiet zu Gebiet, ebenso die der Gewürze. Für alle Einzelheiten, auch für Zubereitung, gibt es örtlich oft eng begrenzte volkstümliche Benennungen, die dem Volkskundler wie dem Sprachforscher wichtig sind (z. B. Gogelhopf, fränk. Goloppen, Luckeleskäs, Knollenmilch, Maultaschen, Gschmorgel usw.). Gleiches gilt für das Brot, das Gebäck des Alltags, des Sonntags, des Festtags bzw. der besonderen Gelegenheit (Art, Aussehen – Zeichnung! – Zubereitung, Namen – z. B. Bretzel, Wecken, Mutschel, Kimmichdaod in Reutlingen, Kuchen, Platz, Dünnete, Steckling, Berte; Weinachtsgebäck, Gebädbrote: Springerle, Schnitzbrot, Ausstecherle, Zeltles). Bei der Zubereitung und beim Verzehren sind bisweilen bestimmte Formen zu beobachten. Nicht selten hat ein und dasselbe Wort an verschiedenen Stellen verschiedene Bedeutung (was versteht man z. B. unter „Brötchen, Brötle“?).

Die *Zuckerwaren* spielen im Alltag (Bonbons) und zu bestimmten Jahreszeiten (Ostern, Weihnachten) eine nicht unbedeutende Rolle, auch als Geschenk an Kinder, vom Burschen an das Mädchen. Die Frage nach der Verwendung mancher Nahrungsmittel als *Geschenk* oder Verehrung kann weit über den Kreis der Zuckerwaren ausgedehnt werden (z. B. für die Wöchnerin, für das Brautpaar; das Ei als Geschenk).

Überall findet das Selbstangebaute und Selbstgewonnene (Garten, Feld – vgl. dazu IX, X) Verwendung; ebenso weithin das Wildwachsende (Pilze, Kräuter, Wildgemüse, Beeren – wer sammelt? Beerensammlerliedchen! – Vgl. dazu XXIII, „Opfer“ der Sammler – vgl. dazu XIX). Damit hängt aufs engste die Vorratswirtschaft zusammen, im dörflichen Haus sowohl wie im städtischen (Haustrunk, Kellerobst, Krauteinmachen, Hausschlachtung; Einmachen, d. i. Konservieren von Früchten, Gesälz). Treibt man sie noch, oder hat die moderne fabrikmäßige Vorratswirtschaft sie verdrängt? Achtet man auch auf die sorgsame Verwendung von Überbleibseln und Abfall (Benennung!)? – Einfluß der Technisierung durch die moderne Nahrungsmittelfabrikation, durch die Speisemaschine!

Die Technik verbunden mit den Krisenjahren hat sehr rasche Wandlungen in den Entwicklungen herbeigeführt. Wenn sich auch früher die Alten und die Jungen im Geschmack unterschieden haben werden, so tritt heute das Neue, das Neugebrachte (Evakuierte aus der Stadt, Heimatvertriebene u. a. m.) immer deutlicher dem Herkömmlichen entgegen (z. B. erhöhter Verbrauch von „Schwarzem Tee“ nach den Weltkriegen; Genuß- und Anregungsmittel: Bohnenkaffee, Zigarette, Coca Cola usw.).

Bei der Körper- und Gesundheitspflege ist der Einfluß der modernen Hygiene und ihrer volkstümlichen Auffassung sehr deutlich zu erkennen. Von der Pflege des kleinen Kindes an (Steck-, Wickelkissen, Zapfen, Schlotzer usw.) bis zur Haar- und Barttracht der Frau bzw. des Mannes (vgl. dazu VIII) und bis zur Verwendung von Schönheitsmitteln, bis zur Auffassung vom Baden (auch Sauna), Turnen, Gymnastik, Sport als etwas Erlaubtem, ja Notwendigem (im Gegensatz zu der Ansicht, daß das Sünde und Teufelswerk sei) schreitet das moderne Denken und Handeln vor. Es wäre festzustellen, bis zu welchem Alter die beiden Geschlechter noch am Hergebrachten festhalten (z. B. Körperpflege, Schönheitsmittel) bzw. den modernen Wegen folgen. Die Turn- und Sportvereine, das Freibad mit Familienbad, das Wandern sind auf dem Dorf heute wohl genau so volkstümlich wie in der Stadt. Wie verhält sich die Allgemeinheit dazu? Läßt sich aus den Benennungen etwa noch ablehnender Spott o. ä. erkennen? Es sollte auch beobachtet werden, ob sich die Jungen mit wachsendem Alter von den Gepflogenheiten moderner, städtischer Schönheits- und Gesundheitspflege wieder abwenden und zu welchem Zeitpunkt die Abkehr eintritt, unter welchen Umständen. Was gilt den Jungen, was den Älteren und was den Alten in der Schönheits- und Gesundheitspflege als herkömmlich wichtig, was als übertrieben modern und ablehnenswert und was als angängig bzw. wünschens- und erstrebenswert? (Vgl. dazu auch XVIII, 5).

Auch die Körper- und Gesundheitspflege hat ihre besonderen Sprachformen, ihre Benennungen. Ihre Erfassung im Wechsel der Sach- und Sprechmode ist wichtig.

100 Jahre Staatsbauschule Stuttgart

Eigentlich sind es 105 Jahre, die mit der Feier am 30. u. 31. März feierlich begangen wurden. Das Jubiläumsjahr 1945 war jedoch nicht zum Feiern angetan, so wird das Fest jetzt anläßlich der Einweihung der Aula nachgeholt.

Der Name der Schule hatte immer einen guten Klang. Dafür sorgte schon ihr erster hauptamtlicher Leiter Hofbaudirektor v. Egle, der – von 1848 bis 1893 – 45 Jahre lang die Anstalt leitete. Er war ein Kind seiner Zeit, sein Architekturideal galt der Baugeschichte, der Antike, der Gotik, der Renaissance. Allein wer seinem Schaffen genau nachgeht, ist überrascht, wie wenig formalistisch dieses Schaffen war, verglichen mit andern Bauten dieser Zeit, wie gründlich er in das Wesen, in die konstruktiven Grundlagen der alten Bauten eingedrungen ist. So sind seine Veröffentlichungen in vieler Hinsicht heute noch unübertroffen.

Die weitere Geschichte der Schule und damit der heutige Baumeister des Landes jedoch war hauptsächlich geformt durch seinen dritten Leiter, Oberbaurat Schmohl, der der Schule von 1906 bis 1935 fast 30 Jahre vorgestanden hat. Er hat das Verdienst, engste Verbindung zwischen Schule und Praxis hergestellt zu haben. Er legte die Forderung einer gründlichen handwerklichen Vorpraxis und einer 2jährigen Zwischenpraxis fest, die heute noch wichtige Grundlage der Ausbildung sind. Diese sorgfältige praktische Ausbildung verbunden mit einem Unterricht durch zahlreiche Lehrkräfte, die mitten in der Praxis des Bauberufs stehen, hat der Stuttgarter Staatsbauschule ihren guten Ruf im ganzen Reich und über seine Grenzen hinaus verschafft.

Wie wichtig aber eine gute Ausbildung an Staatsbauschulen ist, wird uns klar, wenn wir feststellen, daß der größte Teil aller Bauten, insbesondere der weitaus größte Teil aller Bauten auf dem Lande, im Bereich der im Ganzen noch wohlgeordneten Landstädte und Dörfer unserer Heimat von früheren Schülern der Staatsbauschule erstellt werden.

Der Krieg, die Zerstörung des alten Schulgebäudes am Stadtgarten hat die Entwicklung der Schule schwer beeinträchtigt. Sie war zunächst in der Filderschule in Degerloch, in Baracken und Wirtschaftslokalen untergekommen, sie hat sich sodann selbst behelfsmäßige Räume in den Ruinen der alten Hofdienerwohnungen geschaffen. Diese Räume waren aber eng, dunkel und zum Zeichnen unbrauchbar, außerdem mußten sie in zwei Schichten benützt werden.

So ist es für die Schule ein großer Schritt des Wiederaufbaus, daß sie seit Herbst wenigstens die Hälfte der hellen Säle in ihrem alten Bau benützen kann und nun ihren großen Hörsaal im Mittelbau einweihen darf.

Zu diesem Fest der Einweihung und des Jubiläums kamen viele Baumeister und Architekten des Landes, Gäste von anderen Bau- und Ingenieurschulen – nicht nur aus Süd-